Madame Charlotte

Keda Black • Photographies de Charlotte Lascève



MARABOUT

Keda Black

Madame Charlotte



Photographies de Charlotte Lascève

MARABOUT

sommaire





ASTUCES 4

Charlotte aux fraises 6
Le goûter de Charlotte 8
Charlotte chic 10
Charlotte et Clémentine 12
Charlotte à Mayotte 14
Poire et chocolat 16
Charlotte sirote un lassi 18
Mamie Charlotte 20
Turron explosion 22
Charlotte fait comme avant 24
Barbie charlotte 26
Charlotte file à l'anglaise 28
Charlotte joue à la poupée 30
Charlotte fait la cueillette 32
Charlotte régresse 34
Un tiramisù 36

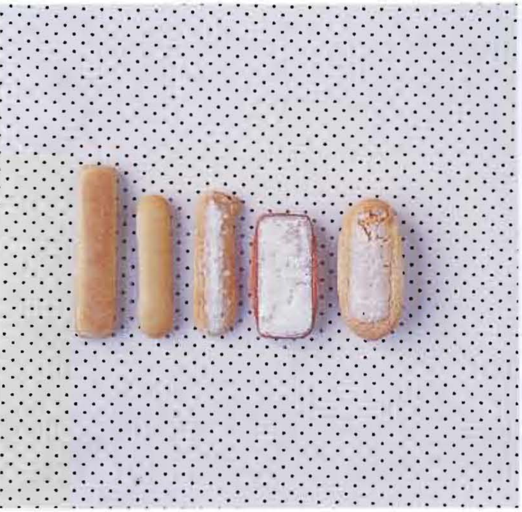




Charlotte avale un paquet de petits-beurre 38
Charlotte à la plage 40
Bombe glacée 42
Charlotte au chocolat 44
Marronmatcha 46
Charlotte a une peau d'abricot 48
Youplaboum 50
Figues et huile d'olive 52
Parfum orange 54
Charlotte minute 56
Charlotte en robe à pois 58
Charlotte se trouve moche 60
Charlotte prend le frais 62

astuces

Boudoirs et biscuits...



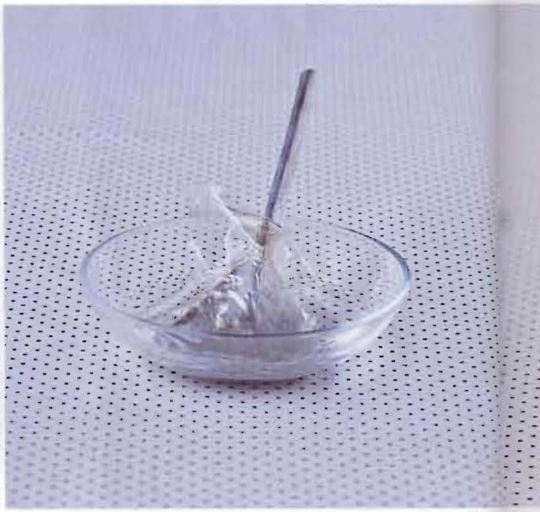
Bien sûr, meilleurs ils sont, meilleure sera la charlotte, mais comme ils sont destinés à être imbibés d'un liquide parfumé, leur goût n'est pas primordial. Quantité ? Tout dépend de la taille du moule et des biscuits et du goût de chacun... À retenir : la charlotte sera plus ferme et plus stable si on en met pour « fermer » le moule qui devient la base de la charlotte une fois démoulée. Compter entre 20 et 30 biscuits pour un moule standard. Hors boudoirs, point de charlotte ? Que nenni: ça marche aussi avec des petits-beurre, des tuiles aux amandes, des sablés etc.
Et puis, ne pas oublier que la charlotte originelle est faite avec du pain.
Du coup, pourquoi pas de la brioche?

Quel parfum?



Fruits en pulpe, jus, compote ou morceaux, chocolat sous toutes ses formes (de la classique mousse aux éclats de Ferrero ou de Rocher Suchard en passant par le Nutella), alcools, épices, café, thé etc.
Toutes les combinaisons sont possibles... S'inspirer d'autres desserts pour les meilleurs accords (tiramisù par exemple). Se souvenir aussi que les fruits (en compote) peuvent se suffire à eux-mêmes, sans crème, et donnent des charlottes délicieuses et très légères. À déguster de préférence accompagnées, euh..., d'un peu de crème ou de glace! La glace ou le sorbet qui justement constituent une garniture parfaite pour une charlotte express, associés ou non à des fruits frais.

Gélatine



Il y a des recettes sans. Mais pour obtenir une belle charlotte classique, qui ne risque pas l'effondrement, la gélatine est bien utile. Et pas si difficile que ça à utiliser. Le tout est 1) de respecter les proportions - celles données ici donnent un maintien pas trop ferme, qui garde du crémeux à l'ensemble ; 2) de respecter la procédure: faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau FROIDE. Une fois qu'elles sont toutes molles, il faut les dissoudre dans un peu de liquide TRÈS CHAUD: jus ou pulpe de fruit, alcool, eau... qu'on incorpore à la préparation. Mélanger soigneusement à chaque fois pour que la gélatine soit bien répartie.

Le moule



Les recettes sont données pour la taille standard d'un moule à charlotte, mais rien n'empêche d'en prendre un ou plusieurs plus petits ou des plus grands. Attention aux proportions, notamment pour la gélatine. Le moule le plus courant, antiadhésif, est bien pratique. Pour des préparations très crémeuses, qui tendent à déborder des biscuits ou en cas de doute sur le caractère un peu collant de son moule, le mieux est de tapisser le fond et les bords d'un papier aluminium ou d'un film. Pour démouler une charlotte qui sort du réfrigérateur (après une nuit de repos, c'est l'idéal), la technique est la suivante: tremper quelques instants le fond du moule dans de l'eau très chaude puis retourner la charlotte sur une assiette.

Crème, fromage blanc...



Il y a de nombreuses recettes possibles pour réaliser la crème de base d'une charlotte. Les pâtissiers font une crème anglaise mélangée à une chantilly et souvent à une meringue italienne, le tout tenu à la gélatine. On peut faire une charlotte avec seulement de la chantilly: riche mais gourmand. On peut utiliser du fromage blanc (20 %, 40 %, petit suisse...) pour une crème plus légère. Les blancs en neige donnent un côté mousseux très agréable. On peut mettre les jaunes pour quelque chose de plus riche, ou les laisser de côté.
Le mascarpone donne un résultat onctueux très agréable.
Les recettes du livre donnent plusieurs possibilités, à vous de trouver la combinaison qui vous convient!

Imbiber



La charlotte risque d'être un peu sèche si on saute cette étape. Jus de fruits, sirops, eaux de fleurs, alcools et liqueurs, café ou tout simplement lait si on n'a rien d'autre, tout marche, à condition de s'assortir au parfum de la charlotte évidemment. Question quantité: tout dépend du pouvoir d'absorption des biscuits et puis des goûts personnels. Retenez qu'il vaut mieux tremper brièvement les biscuits dans le liquide si l'on veut éviter de finir avec de la bouillie. La technique pâtissière officielle (qu'on n'est pas obligé d'adopter) : casser le biscuit à la taille voulue, tremper l'extrémité cassée dans le liquide puis retourner pour qu'il s'imbibe sans excès. Ne pas oublier de mettre les biscuits face bombée contre les parois du moule!

Charlotte aux fraises

- 1 grosse barquette de fraises (500 g)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 5 cuillères à soupe de sucre
- Une trentaine de boudoirs
- sirop de fraise
- 150 g de crème liquide entière
- 300 g de fromage blanc
- 4 feuilles de gélatine

... AVEC UNE POINTE DE VINAIGRE BALSAMIQUE, QUAND MÊME!

Lavez et équeutez les fraises. Mettez-en quelques-unes de côté pour la déco. Coupez le reste en morceaux et mettez-les dans un bol avec le vinaigre balsamique. Saupoudrez de 2 cuillerées de sucre. Mélangez délicatement, couvrez et laissez mariner au frais quelques heures si possible.

Mettez la gélatine à ramollir dans un peu d'eau froide. Diluez 2 cuillerées de sirop dans 100 ml d'eau, amenez à ébullition. Faites dissoudre la gélatine bien molle dans ce sirop bouillant. Ajoutez au fromage blanc. Fouettez la crème en chantilly. Ajoutez le reste de sucre. Mélangez délicatement le fromage et la crème.

Mixez la moitié des fraises en coulis. Incorporez au mélange crémeux (sans chercher à homogénéiser le tout).

Diluez du sirop dans de l'eau. Imbibez les biscuits et garnissez un moule. Versez la moitié de la crème, puis des fraises, remettez une couche de biscuits imbibés, puis crème, puis fraises, puis biscuits.

Mettez au frais pour la nuit avant de démouler et de décorer (c'est assez classe avec quelques fraises séchées comme sur la photo).



Le goûter de Charlotte

- 4 paquets de tuiles aux amandes du supermarché (les tuiles du pâtissier, c'est meilleur mais ici ça ne marche pas)
- 1 verre de jus d'orange (si possible fraîchement pressé)
- 2 cuillères à soupe de rhum (en option)
- 300 ml de lait ou moitié/moitié lait + crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre

AVEC DU CHOCOLAT BIEN SÛR!

Hachez le chocolat, coupez le beurre en morceaux.

Faites chauffer le lait (et la crème éventuellement). Fouettez ensemble les jaunes et le sucre. Versez le lait quasi bouillant sur le mélange et fouettez. Remettez dans la casserole rincée et tournez longuement sur feu doux, jusqu'à ce que la crème épaississe, surtout ne laissez pas bouillir. Ôtez du feu.

En fouettant, ajoutez le chocolat et le beurre dans la crème encore chaude. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance bien lisse. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pour que la crème se raffermisse.

Tapissez le moule de papier aluminum. Mélangez le jus d'orange et le rhum. Imbibez rapidement des tuiles de ce mélange et garnissez-en le fond et les bords (le bas du moule seulement). Versez un peu de crème au chocolat, à hauteur des tuiles. Mettez une couche de tuiles imbibées sur la crème et sur les bords. Versez de nouveau de la crème, puis mettez une couche de biscuits, toujours en tapissant aussi les bords, et ainsi de suite jusqu'en haut du moule, en terminant par une couche de tuiles.

Couvrez de papier aluminum, mettez un poids dessus (briques de lait par exemple) et mettez au réfrigérateur pour la nuit.

Démoulez et servez.



Préparation 25 minutes | Cuisson 15 minutes | Repos plusieurs heures

Charlotte chic...

- Une trentaine de boudoirs
- 3 poires
- 2 citrons verts
- 1 citron jaune
- 4-5 gousses de cardamome
- 300 g de fromage blanc
- 150 g de crème
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 4 feuilles de gélatine

UN BRIN BOHÈME : POIRE AVEC UNE POINTE DE CARDAMOME ET DE CITRON VERT

Faites chauffer trois verres d'eau avec deux cuillerées de sucre dans une large poêle ou une sauteuse. Tournez pour dissoudre le sucre. Pelez les poires, découpez-les en quartiers sans oublier de les arroser de jus de citron vert. Pochez les poires: mettez-les dans le sirop frémissant pendant 10-15 minutes, en les tournant une fois. Elle doivent être tendres, sans se défaire. Ôtez du feu.

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Dégagez les graines de cardamome de leur gousse et mixez-les en poudre fine (ou écrasez-les au mortier). Mélangez le fromage blanc, la cardamome et le sucre. Faites chauffer le sirop dans lequel ont cuit les poires. Dissolvez la gélatine ramollie dans ce sirop bouillant. Ajoutez au fromage blanc. Fouettez la crème en chantilly, ajoutez au mélange de fromage blanc. De même, fouettez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement.

Coupez les poires en morceaux. Mélangez le jus des citrons restants avec un verre d'eau. Trempez les biscuits dans ce mélange et tapissez un moule. Remplissez en alternant crème, poires, biscuits. Fermez avec des biscuits et laissez prendre au frais toute la nuit.

Démoulez et servez.



Charlotte et Clémentine...

Une trentaine de boudoirs

6-8 clémentines

5 cuillères à soupe de Bigarade (liqueur d'orange amère, à défaut, du Grand Marnier)

400 g de fromage blanc

3 blancs d'œufs

4 feuilles de gélatine

80 g de sucre

SE SAOULENT AU GRAND MARNIER

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Mélangez le fromage blanc et le sucre. Faites chauffer 100 ml d'eau avec 2 cuillères à soupe d'alcool. Lorsque ça bout, faites dissoudre la gélatine ramollie. Ajoutez au fromage blanc. Fouettez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les délicatement au mélange.

Pelez les clémentines et coupez-les en morceaux.

Diluez 2 cuillères à soupe d'alcool dans un verre d'eau: imbibez les biscuits et tapissez un moule. Versez la crème en deux couches séparées par une couche de biscuits imbibés et une couche de clémentines. Arrosez les clémentines restantes du reste d'alcool et gardez au frais.

Laissez prendre la charlotte au réfrigérateur plusieurs heures avant de démouler et de servir avec les clémentines.



Charlotte à Mayotte

Une trentaine de boudoirs

2 citrons verts

2-3 mangues mûres ou bien 250 g de morceaux de mangue surgelée (Picard)

400 g de fromage blanc

3 blancs d'œufs

4 feuilles de gélatine

80 g de sucre

SE FAIT ARROSER PAR LA PLUIE DES MANGUES

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Pelez la mangue (ou faites-la décongeler) et mixez la chair. Faites chauffer 4 cuillères à soupe environ de purée de mangue. Ajoutez la gélatine dans la purée très chaude et mélangez soigneusement.

Mélangez le fromage blanc et le sucre. Ajoutez toute la purée de mangue (avec et sans gélatine). Fouettez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement au mélange.

Pressez le jus des citrons et mélangez avec deux cuillères à soupe de sucre et un verre d'eau. Mélangez pour bien dissoudre le sucre. Trempez les biscuits dans ce « sirop » avant d'en tapisser le moule. Versez la préparation dans le moule et couvrez d'une couche de biscuits imbibés.

Laissez prendre au froid plusieurs heures avant de démouler.



Poires et chocolat

- 3 poires (pas trop mûres)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 citron
- 1 gousse de vanille
- 6-8 palets bretons ou alors des shortbread (les sablés écossais)
- 200 g de bon chocolat au lait
- 250 g de mascarpone
- 2 œufs

CHARLOTTE NE SAIT PLUS QUOI SE METTRE - ALORS ELLE RESSORT UN GRAND CLASSIQUE, MAIS AVEC LA TOUCHE KITSCH ET GIRLY DU CHOCOLAT AU LAIT

Préchauffez le four à 200 °C.

Faites rôtir les poires épluchées (coupées en quartiers, saupoudrées de sucre, arrosées de jus de citron, avec les graines de la gousse de vanille grattées dessus) pendant environ 30 minutes, le temps qu'elles soient tendres.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez refroidir. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez ensemble jaunes et mascarpone. Ajoutez le chocolat, toujours en fouettant. Fouettez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation chocolatée, sans fouetter.

Cassez les biscuits en morceaux - sans les réduire en miettes. Répartissez une couche de biscuits au fond des moules (garnis d'un film alimentaire, c'est plus prudent). Si vous utilisez des biscuits ronds, vous pouvez essayer d'en découper une tranche pour faire le fond (qui sera le dessus de la petite charlotte). Coupez les poires en tranches et garnissez les bords des moules. Coupez le reste en morceaux et ajoutez-les à la crème. Garnissez les moules de crème, finissez avec une couche de biscuits. Aplatissez bien, couvrez d'un film et laissez prendre au frais.

Démoulez et lâchez-vous sur les accessoires.



Charlotte sirote un lassi

Un paquet de biscuits roses de Reims

1 boîte de litchis ou une douzaine de litchis frais ou surgelés

1 barquette de framboises

2 cuillères à soupe d'eau de rose

1 citron jaune

300 g de fromage blanc

150 g de crème

6 cuillères à soupe de sucre

4 feuilles de gélatine

À LA ROSE ET AU LITCH

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Faites chauffer 100 ml d'eau avec une cuillerée d'eau de rose, faites dissoudre la gélatine dans le liquide bouillant.

Mélangez le fromage blanc et le sucre. Ajoutez la gélatine. Fouettez la crème en chantilly, ajoutez au mélange de fromage blanc. De même, fouettez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les délicatement.

Pelez et dénoyautez les litchis si nécessaire, coupez-les en deux.

Mélangez l'eau de rose restante avec un verre d'eau. Trempez les biscuits dans ce mélange puis tapissez un moule. Remplissez en alternant crème, litchis, framboises, biscuits. Gardez quelques fruits pour la déco. Fermez avec des biscuits et laissez prendre au frais toute la nuit.

Démoulez, décorez, servez.



Mamie Charlotte

- 24 biscuits à la cuillère
- 80 g de pralin (au rayon pâtisserie du supermarché)
- 4 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 4 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 15 cl de vin muscat
- 6 feuilles de gélatine
- 400 ml de lait
- 300 ml de crème liquide
- 6 noix

MIEL + PRALINÉ + NOIX DANS UNE CRÈME CLASSIQUE À LA CRÈME ANGLAISE, À DÉGUSTER AVEC UN VIN DOUX PÉTILLANT

Mettez la gélatine dans un peu d'eau froide pour la faire ramollir. Faites chauffer le lait. Fouettez les jaunes avec le sucre puis versez le lait brûlant tout en fouettant. Remettez dans la casserole rincée et remuez sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe, surtout ne laissez pas bouillir. Retirez du feu. Incorporez la gélatine bien égouttée puis le pralin.

Laissez refroidir complètement. Fouettez la crème liquide en chantilly, ajoutez le miel, et incorporez-la délicatement à la préparation, sans battre ni fouetter. Gardez-en un peu pour décorer.

Trempez les biscuits rapidement dans le muscat et tapissez le fond du moule (en formant une rosace si vous voulez) puis les parois. Versez la crème dans le moule. Fermez avec une couche de biscuits. Mettez au réfrigérateur pour la nuit.

Démoulez et décorez avec les noix et la chantilly restante (un peu re-fouettée pour la raffermir).



Turon explosion

Une trentaine de boudoirs

400 g de fromage blanc

4 feuilles de gélatine

3 blancs d'œufs

4 c. à s. d'amandes en poudre

50 g en tout de nougat espagnol: la moitié en dur, l'autre moitié en mou

5 c. à s. de sirop d'orgeat

POUR ÇA, L'IDÉAL EST DE TROUVER DEUX VARIÉTÉS DE NOUGAT ESPAGNOL: DU DUR ET DU MOU, ALICANTE ET JIJONA

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Faites chauffer 100 ml d'eau avec deux cuillerées de sirop dans une casserole. Égouttez la gélatine bien ramollie et faites-la dissoudre complètement dans le sirop bouillant.
Mélangez avec le fromage blanc dans un grand saladier, ajoutez la poudre d'amandes. Fouettez les blancs en neige. Incorporez les blancs à la préparation précédente.

Détaillez le nougat mou en petits cubes. Avec un gros couteau, hachez le nougat dur en éclats.

Mélangez le sirop restant avec 250 ml d'eau. Trempez les biscuits et garnissez un moule. Versez la moitié de la crème, mettez la moitié des cubes de nougat mou puis une nouvelle couche de biscuits. Versez le reste de crème, encore du nougat mou, fermez avec des biscuits. Laissez prendre au frais.

Au moment de servir, démoulez la charlotte et saupoudrez le dessus et l'assiette autour d'éclats de nougat dur.



Préparation 20 minutes | Cuisson 1 heure 10

Charlotte fait comme avant

3 oranges

1 citron

2 pommes

2 c. à s. de marmelade d'oranges

3-4 c. à s. de sucre

12 à 15 tranches de pain blanc, sans la croûte

100 g de beurre (salé si vous aimez)

Crème fraîche ou crème anglaise, pour servir

C'EST LA CHARLOTTE D'ORIGINE: AVEC DU PAIN PLUTÔT QUE DES BISCUITS ET UNE GARNITURE DE POMMES ET D'ORANGES

Préchauffez le four à 190 °C.

Pelez à vif (en enlevant la peau blanche) les oranges et le citron. Coupez-les en morceaux, en jetant les pépins et en gardant bien le jus. Mettez le tout dans une casserole avec la marmelade et le sucre. Amenez à ébullition en tournant pour dissoudre le sucre. Baissez le feu et laissez réduire jusqu'à une consistance sirupeuse (10 minutes environ).

Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-les en fines tranches. Mettez-les dans le mélange oranges-citron et laissez cuire à feu doux, le temps que les pommes soient tendres mais pas défaites (5 à 10 minutes environ).

Beurrez le pain. Beurrez le moule et garnissez-le de pain. Mettez la moitié de la compote, poser une couche de pain, mettez le reste de compote et refermez avec du pain. Couvrez d'un papier aluminum et glissez au four pour 50 minutes.

Servez tiède avec de la crème fraîche ou de la crème anglaise.



Préparation 25 minutes | Cuisson 40 minutes | Repos plusieurs heures

Barbie Charlotte

Un paquet de biscuits de Reims roses

250 g de rhubarbe surgelée ou 2-3 tiges fraîches lavées et coupées en tronçons

1 petit bout de gingembre (1 dé) ou bien un zeste d'orange

1 barquette de fraises (500g)

5 c. à s. de sucre

Du sirop de fraise

De la glace à la vanille ou de la crème fraîche, pour servir

TOUT EN ROSE OF COURSE (REIMS ROSES + FRAISE-RHUBARBE) ET 0% DE MATIÈRE GRASSE - SAUF DANS L'ICE CREAM QUI VA AVEC

Préchauffez le four à 190 °C.

Mettez la rhubarbe dans un plat à four et saupoudrez de sucre. Ajoutez, si vous voulez, le gingembre râpé ou le zeste finement râpé lui aussi. Mélangez et faites rôtir 35-40 minutes: la rhubarbe doit être bien tendre et avoir rendu un peu de jus.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en morceaux. Sortez la rhubarbe du four et ajoutez les morceaux de fraises dans le plat. Mélangez, goûtez et sucrez encore si nécessaire.

Diluez le sirop dans de l'eau. Montez la charlotte comme d'habitude: imbibez les biscuits de sirop, tapissez le moule, alternez 2 ou 3 couches de compote fraise-rhubarbe et 2 ou 3 couches de biscuits.

Mettez au frais pour la nuit, démoulez et servez avec glace ou crème. Pas si vulgaire que ça en fait!



Charlotte file à l'anglaise

1 pandoro: joli car fait des tranches en forme d'étoile à défaut, une génoise

1 verre de vin doux style Muscat

3 feuilles de gélatine

300 ml de crème liquide

300 ml de lait

3 jaunes d'œuf

3 c. à s. de sucre

1 gousse de vanille

2 barquettes de framboises ou bien de fraises

AVEC UN GROS GÂTEAU FAÇON TRIFLE: FRAMBOISES, GÉNOISE, CRÈME ANGLAISE ET CRÈME FOUETTÉE

Garnissez le moule de papier aluminium. Coupez le pandoro dans sa hauteur, de manière à obtenir des couches d'environ 5 mm d'épaisseur. Garnissez le moule et arrosez de vin doux.

Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide pour la faire ramollir.

Préparez la crème anglaise: faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Pendant ce temps, fouettez ensemble les jaunes et le sucre. Raclez les graines de vanille dans le lait. Versez le lait quasi bouillant sur le mélange jaunes-sucre, fouettez, remettez dans la casserole sur feu doux et tournez jusqu'à ce que la crème épaississe. Attention de ne pas laisser bouillir! Égouttez la gélatine et mettez-la dans la crème anglaise encore très chaude. Tournez soigneusement pour bien la dissoudre.

Fouettez la crème liquide (bien froide) jusqu'à obtenir une consistance assez ferme. Incorporez-en la moitié, très délicatement, à la crème anglaise refroidie.

Versez la moitié du mélange dans le moule, puis versez la moitié de la crème fouettée restante, puis ajoutez la moitié des framboises, puis posez une tranche de pandoro. Recommencez avec crème anglaise, crème fouettée, framboises (gardez-en quelques-unes pour la déco) et terminez avec une couche de pandoro. Recouvrez d'un film ou d'un papier aluminum et mettez au frais pour la nuit.

Démoulez et décorez des framboises restantes.



Charlotte joue à la poupée

Des boudoirs bébé

3-4 petits suisses

3 pommes

Un peu de jus d'orange maison fraîchement pressé ou un jus de pomme sans sucre ajouté

Des trucs pour décorer: glaçage au sucre du commerce, petites fleurs en sucre

ET PRÉPARE UNE VRAIE CHARLOTTE SPÉCIAL BÉBÉ, INGRÉDIENTS AGRÉÉS POUR UN PREMIER ANNIVERSAIRE (SAUF LES DÉCORATIONS)

Mettez les pommes lavées et évidées à l'économe au four préchauffé à 190 °C, pendant 40 minutes environ. Elles doivent être boursouflées, la chair réduite en compote. La peau se détache facilement (c'est assez bon à manger, par l'adulte qui fait la recette). Vous pouvez évidemment aussi utiliser une compote du commerce.

Montez la charlotte dans un bol assez profond (profond comme les boudoirs) en imbibant les biscuits de jus et en alternant petit suisse et compote. Mettez au frais pour faire prendre.

Démoulez et décorez (mais attention de faire disparaître les choses dangereuses pour les bébés avant dégustation).



Charlotte fait la cueillette

1 gros pain de mie (ou autre pain blanc assez dense) en tranches (une douzaine de tranches moyennes), sans la croûte

100 g de sucre

1 kg de fruits rouges : framboises, cassis, groseilles, mûres, frais ou surgelés.

Un peu de beurre pour le moule

De la crème fraîche liquide (ou si on en trouve de la double cream, crème fraîche à l'anglaise de chez « Longley farm »), pour servir

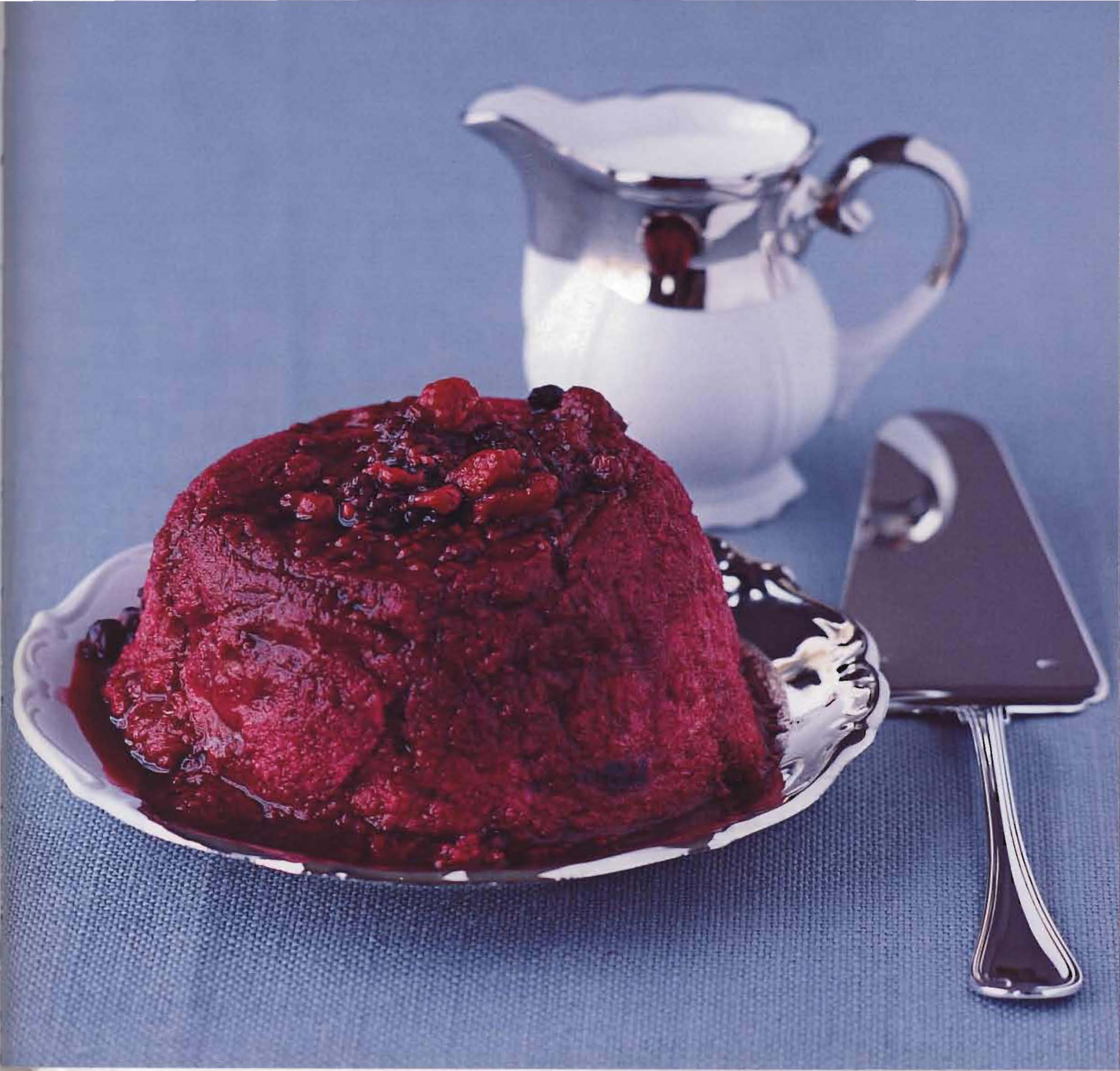
DE FRAMBOISES, CASSIS, GROSEILLES, MÛRES... MAIS ON PEUT AUSSI ALLER CHEZ PICARD

Découpez et jetez la croûte du pain.

Mettez les fruits dans une casserole avec le sucre et un verre d'eau. Amenez à ébullition. Ôtez du feu dès que les baies commencent à rendre du jus, au bout de 3-4 minutes.
Si vous utilisez des fruits surgelés, attendez que les fruits soient décongelés.

Garnissez les bords et le fond d'un moule ou d'un bol (d'une contenance d'environ un litre), légèrement beurré, avec les tranches de pain, en les chevauchant et en bouchant les trous avec des morceaux supplémentaires. Versez les fruits et du jus, fermez avec une couche de tranches de pain. Versez un peu de jus restant pour les imbiber. Couvrez d'un film et posez un poids sur le dessus (des briques de lait par exemple). Mettez au réfrigérateur pour la nuit. Gardez aussi le reste de jus au frais.

Le lendemain, démoulez sur une assiette. Ajoutez du jus si le pain est encore un peu blanc par endroits.
Servez dans des petits bols avec de la crème fraîche.



Charlotte régresse...

500 g de fromage blanc

2 bananes

1 citron

3 c. à s. de Nutella
(ou plus selon le degré
de tolérance)

Du jus d'orange

Une trentaine de boudoirs

ELLE CHOISIT LE PARFUM NUTELLA-BANANE

Fouettez le fromage blanc avec le Nutella. Découpez une banane en rondelles et citronnez bien.

Garnissez un moule avec les biscuits imbibés de jus d'orange et alternez couches de crème, couches de banane et couches de biscuits.

Mettez au frais plusieurs heures avant de démouler et de décorer avec la deuxième banane coupée en tranches citronnées.



Un tiramisù

Une boîte de Pavesini (biscuits italiens) ou une trentaine de boudoirs

250 g de mascarpone

2 œufs

3-4 c. à s. de sucre

1 triple expresso bien fort

2-3 c. à s. d'amaretto ou de marsala

Un peu de cacao en poudre

CHARLOTTISÉ MAIS SANS FIORITURE

Mélangez le café avec l'alcool. Fouettez ensemble les jaunes d'œufs avec le mascarpone et le sucre. Ajoutez 2 cuillerées du mélange de café. Fouettez les blancs et incorporez-les délicatement à la préparation.

Ensuite, toujours la même routine: trempez (très très brièvement, ces biscuits-là s'imbibent vite et ramollissent facilement) les Pavesini dans le café alcoolisé, tapissez un moule à charlotte, versez un tiers de la crème, étalez une couche de biscuits à peine imbibés, de la crème, des biscuits, de la crème, des biscuits. Mettez au réfrigérateur toute la nuit.

Démoulez et saupoudrez (avec une petite passoire) de cacao.



Charlotte avale un paquet de petits-beurre...

1 ou 2 paquets de petits-beurre

400 g de fromage blanc

3 œufs

3-4 c. à s. de sucre

1 bon café - qu'on peut remplacer par de la chicorée

TREMPÉS DANS SON CAFÉ

Fouettez le fromage blanc avec le sucre et les jaunes d'œufs. Battez les blancs en neige, incorporez-les au mélange.

Imbibez les biscuits de café ou de chicorée, tapissez un moule puis alternez couches de crème, couches de biscuits.

Laissez prendre au frais, si possible toute la nuit.



Charlotte à la plage

Une trentaine de boudoirs

300 ml de glace à la fraise

300 ml de glace à la vanille

1 petite barquette de fraises (250g)

200 ml de crème liquide entière

Du sirop de fraise

GLACE PARFUM VANILLE-FRAISE

Sortez la glace du congélateur environ 10 minutes avant de commencer, qu'elle soit un minimum malléable.

Lavez et coupez les fraises en morceaux. Fouettez la crème liquide (bien froide) jusqu'à obtenir une chantilly assez ferme (qu'il n'est pas indispensable de sucrer).

Diluez du sirop dans un peu d'eau. Tapissez un moule de biscuits imbibés de sirop puis alternez couches de glace vanille, fraise, crème fouettée, morceaux de fraises, biscuits au milieu. Terminez par des biscuits.

Remettez au congélateur pour raffermir le tout, démoulez et servez avec la crème et les fraises restantes.



Bombe glacée...

Une trentaine de boudoirs

600 ml de sorbet au cassis

De la crème de cassis

250 g de fruits rouges mélangés (cassis, groseilles, framboises...) frais ou surgelés

De la crème fraîche pour servir

CHARLOTTE C'EST MISS BOURGOGNE, AU CASSIS !

Sortez le sorbet du congélateur environ 10 minutes avant de commencer.

Diluez de la crème de cassis dans de l'eau. Tapissez un moule de biscuits imbibés, mettez du sorbet, des fruits, une couche de biscuits imbibés, du sorbet, des biscuits.

Remettez au congélateur pour raffermir puis servez avec de la crème fraîche.



Charlotte au chocolat

Une vingtaine de boudoirs

6 mousses au chocolat noir du commerce, de bonne qualité (vous pouvez bien sûr utiliser une mousse maison)

1/2 à 1 c. à c. de piment d'Espelette

Du lait

OPTION PIMENT

Trempez les biscuits dans le lait et tapissez un ou plusieurs petits moules. Mélangez les mousses avec du piment. Goûtez et ajoutez du piment à votre goût.

Garnissez les moules et fermez avec des biscuits trempés.

Laissez prendre au frais, démoulez et saupoudrez très légèrement de piment.



Marronmatcha

- Une vingtaine de boudoirs
- Du jus de pomme de bonne qualité
- 3 pommes
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 c. à c. de thé vert matcha
- 1 c. à s. de sucre
- 300 g de fromage blanc
- 6 cuillerées bombées de crème de marrons, ou bien de la purée de marrons nature et 2-3 c. à s. de sucre, pour un résultat moins sucré
- 3-4 marrons glacés (ou des brisures)

MÉLANGE MARRON ET THÉ VERT MATCHA, À LA JAPONAISE

Préchauffez le four à 200 °C.

Lavez et évidez les pommes. Mettez-les au four pour 40 minutes environ, le temps qu'elles soient toutes bouffies, que la peau se détache et que la chair soit réduite en purée. Fouettez la crème bien froide jusqu'à obtenir une consistance assez ferme. Ajoutez le matcha et le sucre et fouettez jusqu'à obtenir une consistance plus ferme.

Mélangez (sans homogénéiser totalement) le fromage blanc et la crème de marrons ou bien la purée de marrons et le sucre. Ajoutez les brisures de marrons (gardez-en un peu pour décorer).

Montez les charlottes, en alternant couches de biscuits imbibés de jus de pomme, purée de pommes au four, fromage blanc à la crème de marrons, chantilly au matcha (là aussi gardez-en un peu pour décorer).

Laissez prendre au frais. Décorez et servez.



Charlotte a une peau d'abricot

- 1 brioche (tranchée)
- 75 g de beurre
- 1,5 kg de fruits d'été: abricots, pêches, prunes si c'est presque l'automne
- Une barquette de framboises (125 g)
- 3-4 c. à s. de sucre
- 1 gousse de vanille ou un beau zeste de citron (prélevé à l'économe)
- 125 g de mascarpone
- De la crème anglaise pour servir

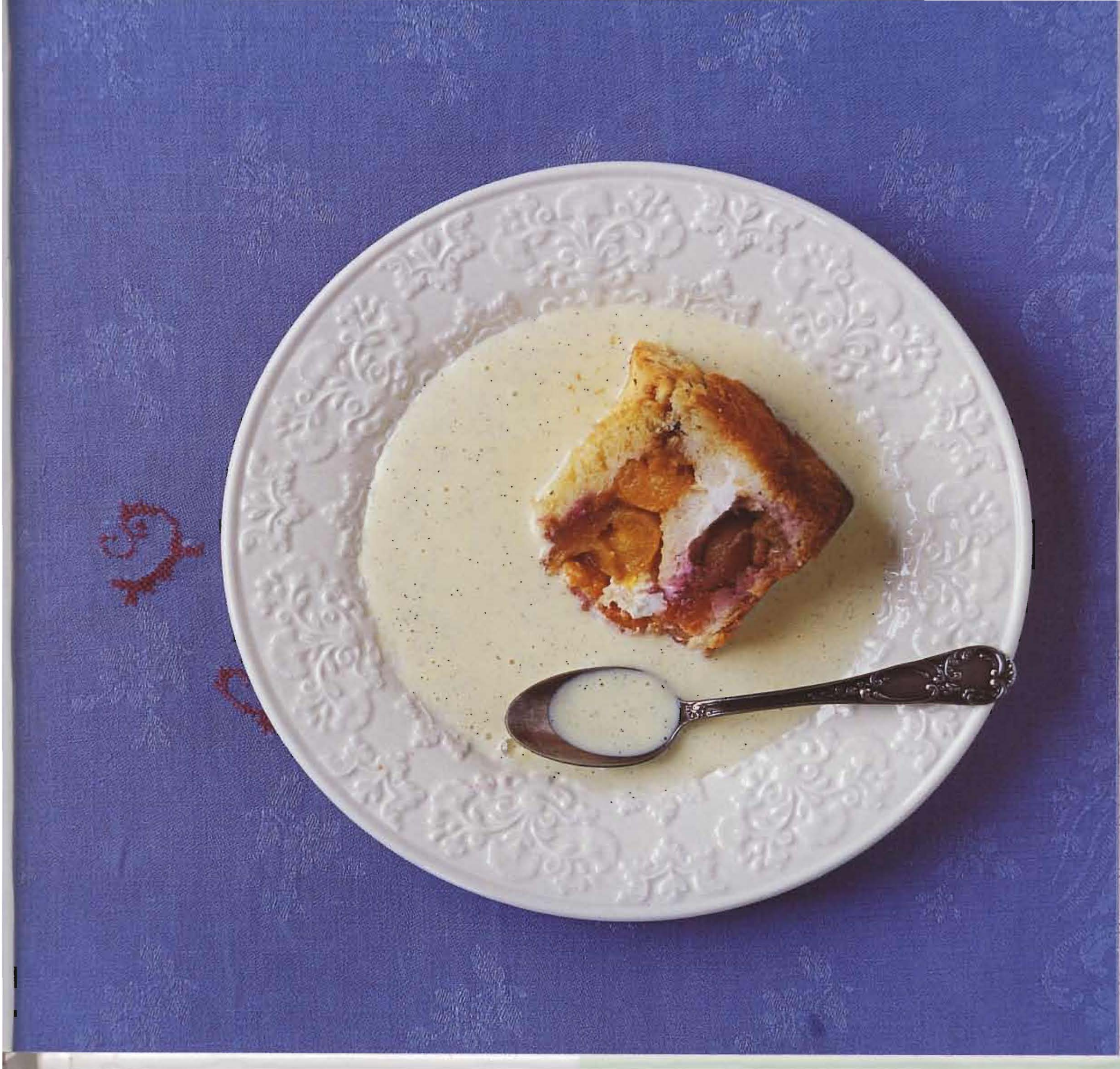
C'EST L'ÉTÉ: ORGIE DE PÊCHES, FRAMBOISES, ABRICOTS, LE TOUT ENFERMÉ DANS LA BRIOCHE BEURRÉE

Préchauffez le four à 190 °C.

Lavez les fruits, coupez-les en deux ou en quatre, dénoyautez. Mettez-les dans un plat à four (pas les framboises) avec la gousse de vanille fendue (les graines raclées sur les fruits) ou le zeste et le sucre. Glissez au four pour 30 minutes: les fruits doivent avoir rendu du jus, être tendres mais pas défaits. Ajoutez les framboises. Si vous préférez, c'est le moment d'enlever la peau des fruits (qui doit se détacher facilement). Écrasez très grossièrement le tout à la fourchette.

Beurrez les tranches de brioche. Tapissez-en un moule beurré. Mettez la moitié des fruits, puis la moitié du mascarpone, puis une couche de brioche, puis des fruits, puis du mascarpone et fermez avec de la brioche. Glissez au four pour 50 minutes - protégez si besoin le dessus avec un papier aluminium.

Démoulez et servez tiède avec de la crème anglaise.



Préparation 15 minutes | Cuisson 30 minutes | Repos plusieurs heures

Youplaboum

- 1 pain d'épices pas trop sucré
- 50 g de beurre.
- 4 poires
- 1 citron
- 125 g de mascarpone
- 125 g de yaourt à la grecque ou de fjord

CHARLOTTE C'EST LA REINE DU PAIN D'ÉPICES

Préchauffez le four à 190 °C.

Pelez les poires, enlevez le cœur, coupez-les en quartiers et citronnez-les bien. Mettez au four pour 30 minutes environ, le temps qu'elles soient tendres. Écrasez-les grossièrement à la fourchette.

Beurrez un moule, beurrez les tranches de pain d'épices. Mélangez le mascarpone avec le yaourt grec. Montez la charlotte en alternant couches de pain d'épices, poires, crème au yaourt et mascarpone (la moitié seulement).

Laissez prendre au frais, démoulez et servez avec le reste de crème.



Figues et huile d'olive

Une douzaine de figues fraîches

2 c. à s. de sucre

1 c. à c. de cannelle

3-4 c. à s. d'huile d'olive

1 pain blanc en tranches

125 g de mascarpone

De la crème pour servir, en option

CHARLOTTE PREND L'ACCENT DU MIDI

Préchauffez le four à 190 °C.

Rincez les figues. Taillez-les chacune en croix pour les ouvrir à demi. Rangez-les dans un plat à four, saupoudrez de cannelle et arrosez d'une cuillerée d'huile d'olive. Faites rôtir 30 minutes.

Badigeonnez le pain d'huile d'olive. Huilez également un moule. Montez la charlotte: tapissez le fond et les parois du moule avec le pain, puis remplissez de figues cuites, puis de mascarpone, puis d'une couche de pain, puis de nouveau de figues et de mascarpone avant de finir avec le pain. Faites cuire 45 minutes au four. Le pain doit être doré.

Démoulez et servez.



Figues et huile d'olive

- Une douzaine de figues fraîches
- 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. de cannelle
- 3-4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pain blanc en tranches
- 125 g de mascarpone
- De la crème pour servir, en option

CHARLOTTE PREND L'ACCENT DU MIDI

Préchauffez le four à 190 °C.

Rincez les figues. Taillez-les chacune en croix pour les ouvrir à demi. Rangez-les dans un plat à four, saupoudrez de cannelle et arrosez d'une cuillerée d'huile d'olive. Faites rôtir 30 minutes.

Badigeonnez le pain d'huile d'olive. Huilez également un moule. Montez la charlotte: tapissez le fond et les parois du moule avec le pain, puis remplissez de figues cuites, puis de mascarpone, puis d'une couche de pain, puis de nouveau de figues et de mascarpone avant de finir avec le pain. Faites cuire 45 minutes au four. Le pain doit être doré.

Démoulez et servez.



Parfum orange

- 1 panetone moyen
- 300 g de fromage blanc
- 150 g de crème
- 3 c. à s. d'écorces d'agrumes confites, en dés
- 2 c. à s. de sucre
- 4 feuilles de gélatine
- 3 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

CHARLOTTE EN MET DANS SA CHARLOTTE AU PANETONE

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Faites chauffer 100 ml d'eau avec l'eau de fleur d'oranger, faites dissoudre la gélatine dans le liquide bouillant.
Mélangez le fromage blanc et le sucre. Ajoutez la gélatine. Fouettez la crème en chantilly, ajoutez au mélange de fromage blanc. De même, fouettez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les délicatement.
Incorporez délicatement les fruits.

Tranchez le panetone. Tapissez-en un moule. Versez la moitié de la crème, faites une couche de panetone, finissez la crème et fermez avec du panetone.

Laissez prendre au frais toute la nuit. Démoulez et servez.



Préparation 10 minutes | Repos 1 heure

Charlotte minute

Une trentaine de boudoirs
500 g de fromage blanc
Du lait concentré sucré
3-4 citrons
Du lemon curd ou de la marmelade de citrons

ZÉRO PRISE DE TÊTE

Mélangez le fromage blanc avec du lait concentré sucré et du jus de citron, en goûtant pour obtenir le degré de sucré et d'acidité qui vous plaît.

Mélangez le reste de jus de citrons avec de l'eau. Trempez les biscuits pour tapisser un moule puis alternez crème, un peu de marmelade ou de lemon curd, biscuits, crème, biscuits.

Laissez prendre au moins une heure pour donner un meilleur aspect à votre charlotte.
Servez en décorant de marmelade ou de lemon curd.



Charlotte en robe à pois

Une trentaine de boudoirs

100 g de pistaches (non grillées non salées)

400 g de fromage blanc

3 blancs d'œufs

5 c. à s. de sucre

2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger

... VERTS (PISTACHE)

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide. Faites chauffer 100 ml d'eau avec une cuillerée de fleur d'oranger dans une casserole. Égouttez la gélatine bien ramollie et faites-la dissoudre complètement dans l'eau bouillante. Mélangez avec le fromage blanc dans un grand saladier, ajoutez le sucre. Hachez grossièrement les pistaches, ajoutez-les à la préparation - gardez-en quelques-unes pour la déco. Fouettez les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation précédente.

Mélangez la fleur d'oranger restante avec 250 ml d'eau. Trempez les biscuits et garnissez un moule. Versez la moitié de la crème, mettez une couche de biscuits, finissez avec le reste de la crème et fermez avec des biscuits.

Laissez prendre toute la nuit avant de démoulez et de décorer.



Charlotte se trouve moche

- 1 ananas
- 1 gousse de vanille et/ou un petit morceau de gingembre frais (2 cm) en tranches (en option)
- 6 c. à s. de sucre roux de préférence
- 200 ml de lait de coco
- 400 ml de lait
- 3 c. à s. de maïzena
- Une trentaine de boudoirs
- Du jus d'ananas ou du jus d'orange

MAIS AU MOINS, ELLE A BON GOÛT : COCO-ANANAS, NE MANQUE PLUS QU'UNE LICHETTE DE RHUM ET C'EST LA FIESTA PINACOLADA

Préchauffez le four à 210 °C.

Épluchez l'ananas. Pratiquez cinq ou six entailles dans la chair et glissez-y des tranches de gingembre ou des morceaux de gousse de vanille fendue en deux.

Mettez l'ananas dans un plat à four et saupoudrez-le de 4 cuillerées de sucre, de tous les côtés. Glissez dans le four et versez un verre d'eau dans le plat. Faites rôtir pendant 45 minutes environ, en tournant l'ananas au moins 3 fois pour qu'il rôtisse de tous les côtés et en surveillant bien que le sucre ne brûle pas au fond du plat: rajoutez de l'eau de temps en temps si nécessaire. L'ananas doit être légèrement doré et tendre et idéalement, le sucre caramélisé.

Préparez la crème: délayez la maïzena dans un peu de lait froid. Faites chauffer le reste du lait avec le lait de coco et le sucre restant dans une casserole. Dès l'ébullition, ajoutez la maïzena délayée, mélangez bien et remettez sur feu doux. Tournez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Tranchez l'ananas. Découpez trois tranches en petits morceaux. Garnissez un moule de boudoirs trempés dans le jus de fruits. Versez une couche de crème, disposez des morceaux d'ananas, mettez une couche de biscuits imbibés, et ainsi de suite jusqu'à remplir le moule.

Laissez prendre au frais, de préférence toute la nuit, avant de démouler. Servez avec les tranches d'ananas restantes.



Charlotte prend le frais

Un paquet de biscuits roses de Reims

4 œufs

150 g de sucre

2 gros pamplemousses roses (ou 3 plus petits)

300 ml de crème fraîche

4 feuilles de gélatine

À LA MOUSSE PAMPLEMOUSSE

Pressez le jus d'un pamplemousse (ou de deux s'ils sont petits). Mélangez la moitié du jus avec deux cuillerées de sucre et un verre d'eau. Mélangez pour dissoudre le sucre. Mettez de côté.

Mettez la gélatine à tremper dans un peu d'eau froide.

Fouettez ensemble longuement le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste et le jus restant, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse des rubans quand vous soulevez le fouet.

Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'eau, lorsqu'elle est bouillante, mettez la gélatine égouttée dedans et mélangez pour bien dissoudre, ajoutez à la crème œufs-sucre-pamplemousse. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la au mélange. Fouettez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les eux aussi délicatement.

Trempez rapidement les biscuits dans le jus sucré et dilué, tapissez le moule. Versez la moitié de la crème, refaites une couche de biscuits et finissez la crème. Terminez avec une couche de biscuits.

Laissez prendre plusieurs heures au frais avant de démouler. Pelez le pamplemousse restant à vif (en enlevant toutes les petites peaux blanches) et servez avec la charlotte.



Carnet d'adresses

WEDGWOOD. N° 01 53 34 04 44.
Geneviève Lethu. N° 05 46 60 40 00.
PUIFORCAT. 48, Avenue Gabriel, 75008 Paris (01 45 63 10 10).
PRINTEMPS. 64, boulevard Haussmann, 75009 Paris (01 42 82 50 00).
THE CONRAN SHOP. 117, rue du Bac, 75007 Paris (01 42 84 10 01).
DREYFUS MARCHÉ SAINT PIERRE. 2, rue Charles Nodier, 75018 Paris (01 46 06 92 25.
MOLINE. 1, rue Saint-Pierre, 75018 Paris (01 46 06 14 66).
LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE. 24, rue de Sèvres, 75007 Paris (01 44 39 80 00).
107 RIVOLI. 107, rue de Rivoli, 75001 Paris (01 42 60 64 94).
JEANNINE CROS. 11, rue d'Assas, 75006 Paris (01 45 48 00 67).

Shopping

Wedgwood. Plat, pages 7, 39. Assiette, page 26. Crémier, pages 53, 61.

Geneviève Lethu. Assiettes, pages 9, 31, 39, 43. Plat, pages 11, 13, 33, 57. Cloche, page 57. Serviette, page 17.

Printemps. Plat, pages, 19, 59, 63.

The Conran Shop. Bol, page 13. Assiette, pages 21, 29, 45. Crémier, page 29 (le tout création Paola Navone).

Dreyfus Marché Saint Pierre. Tissus Liberty, pages 15, 33, 41, 47.

Moline. Tissus, pages 9, 11, 23, 25, 35, 39, 43, 45, 59.

Jeannine Cros. Nappe, pages 7, 11, 13, 17, 27, 29, 31, 37, 43, 47, 49, 51, 53, 59, 63. Serviette, page 43.

Bon Marché Rive Gauche. Assiettes Isi, pages 17, 47. Assiette Compagnie, pages 25, 51. Assiette Kuehn Keramik, pages 35, 41. Crémier, page 45.

Puiforcat. Cuillères, pages 21, 25, 27, 39, 49, 51, 55. Pelle à gâteau, page 23, 29, 39, 41, 43, 59. Couteau, pages 53, 59, 63.

107 Rivoli. Couverts, pages 35, 37.

Un grand merci à Emmanuelle Javelle
pour son beau shopping.

Dépôt légal n° 70869 - Août 2006
ISBN 2501048903
40.9823.2 / 01
IMPRIMÉ EN FRANCE PAR POLLINA – L40510

CHIC CHIC CHIC, CHARLOTTE ARRIVE ! AVEC ELLE, JAMAIS DE FAUTE DE GOÛT : CLASSIQUE AVEC UN TWIST (FRAISE BALSAMIQUE), RÉTRO CE QU'IL FAUT (TIRAMISU), OU CARRÉMENT FUNKY (MARRON MATCHA)... ELLE ASSURE, AUSSI BIEN EN TENUE DE PLAGE QUE RHABILLÉE POUR L'HIVER (COCO-ANANAS VERSUS CHICORÉE-PETIT BEURRE). VIVEMENT LE DESSERT !

Charlotte aux fraises • Le goûter de Charlotte • Charlotte chic • Charlotte et Clémentine • Charlotte à Mayotte • Poire et chocolat • Charlotte sirote un lassi • Mamie Charlotte • Turron explosion • Charlotte fait comme avant • Barbie charlotte • Charlotte file à l'anglaise • Charlotte joue à la poupée • Charlotte fait la cueillette • Charlotte régresse • Un tiramisù • Charlotte avale un paquet de petits-beurre • Charlotte à la plage • Bombe glacée • Charlotte au chocolat • Marronmatcha • Charlotte a une peau d'abricot • Youplaboum • Figues et huile d'olive • Parfum orange • Charlotte minute • Charlotte en robe à pois • Charlotte se trouve moche • Charlotte prend le frais •

Keda Black court entre son frigo, la crèche et les petits commerces de son quartier. Elle goûte de tout un peu partout, remixe les classiques aux fêtes du Fooding et livre ses secrets dans les pages de Régal ou du guide Style City Paris. Elle a publié *Cheesecake*, *Pot-au-feu & Cie* dans la même collection.

les petits plats

Madame Charlotte

ISBN 2501-04890-3 • 40 9823 2

9 782501 048903

www.marabout.com

7,90€

Prix TTC France